G-10

MANUAL DEL USUARIO

UM_ES

Fecha: 140402

EXPOBAR®

CONTENIDO 2
DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS 4
Niveles de intensidad de riesgo 4
GENERALIDADES 5
Introducción 5
Instrucciones generales 5
Advertencias 5
Precauciones 6
Uso previsto 6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 7
G-10 MINI CONTROL 7
Accesorios 7
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 8
Accesorios 8
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 9
Accesorios 9
VISTA GENERAL DE COMPONENTES 10
G-10 MINI CONTROL 10
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 11
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 12
ESQUEMA DE DIMENSIONES 13
G-10 MINI CONTROL 13
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 14
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 15
TRANSPORTE 16
Embalaje 16
Inspección de entrega 16
MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA 16
Emplazamiento 16
Conexión eléctrica 17
Tipos de conexiones 17
Conexión de agua 18
Presión y temperatura 18
Puesta en marcha de la máquina 18
FUNCIONAMIENTO 19
El conjunto de portafiltros 19
Colocación del portafiltros en el grupo 19
Preparación de espresso 20
Cómo vaporizar y espumar leche 21
Salida de agua caliente 22

CONTENIDO

G-10

LIMPIEZA Y CUIDADOS 23
Limpieza de la máquina de café 23
Limpieza diaria 23
Limpieza semanal 23
Limpieza del grupo de erogación y el portafiltros 24
Limpieza de la junta y el plato difusor 25
Instrucciones adicionales de manejo de la máquina 26

ALMACENAMIENTO Y ENAJENACIÓN DE LA MÁQUINA 26
Cómo almacenar la máquina 26
Enajenación de la máquina 26

PROGRAMACIÓN 27
Panel de control electrónico 27
Funciones de los botones 27
Máquinas equipadas con pantalla 27
Máquinas no equipadas con pantalla 27
Funciones adicionales de los botones 27
Programación de las dosis de café 28

PROGRAMACIÓN MEDIANTE LA PANTALLA 29
Estados de la máquina 29
Acceso al segundo nivel de menús 30
Ajuste del reloj: horas, minutos y días 30
Auto On/Off (Encendido/Apagado automático) 31
Contadores 31

MENSAJES Y ALARMAS 32

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS 33

Niveles de intensidad de riesgo

Hay tres niveles diferentes de intensidad de riesgos, identificados por las palabras DANGER (PELIGRO), WARNING (ADVERTENCIA) e IMPORTANT (IMPORTANTE). El nivel de riesgo viene determinado por las siguientes definiciones.

Observe las normas para garantizar la seguridad y el rendimiento, y para evitar accidentes personales y daños en la máquina.

Importante:

Avisan de prácticas inseguras. Se deben observar para garantizar la calidad de las bebidas, el rendimiento de la máquina y la integridad de los alimentos, así como para evitar pequeños accidentes personales o daños menores en la máquina.

ADVERTENCIA!

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar quemaduras, lesiones graves e incluso la muerte.

PELIGRO!

INDICAN UNA SITUACIÓN INMINENTEMENTE PELIGROSA QUE, DE NO EVITARSE, PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.

Nota:

Proporciona información adicional que puede ser útil durante un procedimiento de limpieza o el funcionamiento de la máquina.

Introducción

Gracias por haber escogido una máquina de café espresso G-10.
¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- Este manual contiene instrucciones importantes sobre el diseño y uso seguro de la máquina expendedora de café.
- Guarde este manual a mano para usarlo como referencia en el futuro. Si lo pierde o se estropea, solicite una copia al fabricante.

Instrucciones generales

- La instalación de la máquina y determinadas operaciones de mantenimiento solo deberán llevarlas a cabo técnicos de mantenimiento debidamente cualificados.
- Todas las instrucciones y avisos de seguridad que aparecen en este manual son de obligado cumplimiento para garantizar la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento del producto.
- No intente abrir o reparar la máquina, ni acceder a su interior. Las reparaciones deberán llevarse a cabo en talleres autorizados, centros de servicio o por personal técnico cualificado.
- No desmonte piezas funcionales o de protección que requieran el uso de herramientas para su extracción.
- Los compradores serán responsables de garantizar que las personas que vayan a utilizar las máquinas reciban el debido entrenamiento y sean correctamente informadas de los riesgos potenciales de su uso y manejo.
- El instalador será responsable de cualquier modificación no autorizada que se lleve a cabo en la máquina.
- Cualquier alteración o modificación no autorizada de la máquina eximirá totalmente al fabricante de la responsabilidad de cualquier daño y anulará la validez de la garantía.
- Este manual se aplica a la máquina en el momento de su venta. La disponibilidad comercial de versiones posteriores que incluyan modificaciones, actualizaciones y adaptaciones no obligará al fabricante a aplicar las mismas condiciones a esta máquina, ni a actualizar la documentación que la acompaña.
- El fabricante se reserva el derecho a retirar manuales actualmente disponibles siempre que lo considere adecuado y razonable.

Advertencias

El fabricante no será responsable de daños a personas o propiedades atribuibles a no seguir las instrucciones y avisos aquí enumerados a la hora de instalar y usar la máquina de café.

- Coloque la máquina en un lugar accesible solo a personal debidamente cualificado para su uso.
- Procure que todos los materiales de embalaje peligrosos, como bolsas de plástico, poliestireno expandido y grapas, estén lejos del alcance de los niños.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada, cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.
- Asegúrese de que la tensión de alimentación no fluctúe en más del 6 %.
- Coloque el cable de corriente de modo que nadie pueda tropezar con él. Manténgalo alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Instale este aparato en posición horizontal en un lugar resistente al agua, lejos de fuentes de calor y de objetos inflamables.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse agua a presión.
- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar cualquier peligro.

- No desmonte ni desactive ninguno de los mecanismos mecánicos, eléctricos o térmicos de protección.
- En caso de emergencia (por ejemplo, que la máquina salga ardiendo, que aumente inusualmente la temperatura o que haga más ruido de lo normal), desconecte la corriente inmediatamente y cierre el grifo de entrada de agua.
- Si la máquina no va a ser utilizada durante mucho tiempo, desconéctela de la corriente. Al hacerlo, tire del enchufe en lugar del cable.
- A la hora de embalarla y almacenarla, guarde la máquina en un lugar seco a una temperatura ambiente de más de 5 °C. Las cajas pueden apilarse en torres de tres unidades del mismo modelo. No coloque cajas más pesadas encima.
- Si es probable que la máquina vaya a estar sometida a temperaturas por debajo de 0 °C durante su manejo y transporte, asegúrese de que el personal de servicio vacíe la caldera y el sistema de agua. La caldera y el sistema de agua de la máquina están vacíos cuando salen de fábrica.
- Para asegurar el funcionamiento íntegro y sin fallos de la máquina, solo deben utilizarse piezas y accesorios de repuesto autorizados por el fabricante.

Precauciones

- Antes de llevar a cabo operaciones de mantenimiento y/o de mover la máquina, desconéctela de la corriente y espere a que se enfríe.
- No coloque recipientes que contengan líquido en la máquina.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con agua a presión.
- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- No toque las superficies calientes ni los equipos de dispensación de la máquina.
- No toque la máquina con las manos o los pies mojados.
- No opere la máquina si alguna pieza, a excepción del equipo de dispensación, está mojada.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, si y solo si cuentan con la debida supervisión o instrucción respecto del uso seguro de este aparato y tienen plena conciencia de los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deberán realizar operaciones de limpieza y de mantenimiento de usuario.
- No utilice la máquina si ésta, su cable de conexión o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- No obstruya las salidas de ventilación con paños u otros objetos ni introduzca en ellas objetos extraños.
- Compruebe periódicamente el dispositivo de drenaje para asegurar que el agua desagua correctamente.

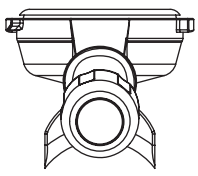
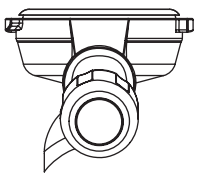
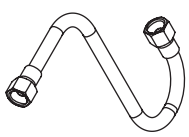
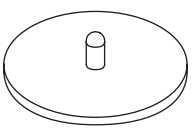
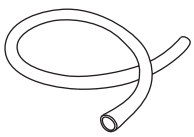
Uso previsto

- Esta máquina de café está diseñada y fabricada para preparar café espresso y otras bebidas calientes, como leche vaporizada y espuma de leche. No la utilice para ningún otro fin.
- La máquina está diseñada para ser utilizada por personal técnico debidamente entrenado en la preparación de alimentos.
- Esta máquina no está diseñada para su uso en cocinas industriales, domésticas o instalaciones parecidas.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños a personas o propiedades que puedan causar personas no profesionales que la utilicen de modo incorrecto, inadecuado o negligente.
- Para garantizar un óptimo rendimiento, instale la máquina en un lugar en el que no se superen los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 600 KPa (6 bares)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bares)
  - Temperatura máx. de agua de entrada: 40 °C
  - Temperatura ambiente entre +10 °C (mín.) y +40 °C (máx.).

G-10 MINI CONTROL

TABLA DE DATOS	MODELO	
	G-10 MINI CONTROL 1GR	G-10 MINI CONTROL 2GR
Lanza vapor	1 unidad	1 unidad
Salida de agua caliente	1 unidad	1 unidad
Control de temperatura	Regulador por interruptor de presión	Regulador por interruptor de presión
Control de temperatura por grupo	N°	N°
Programado mediante pantalla	N°	N°
Sistema de dispensación para tazas altas	Opcional	Opcional
Modo ahorro de energía	N°	N°
Altura, anchura, profundidad (mm)	530, 460, 590	530, 460, 590
Volumen de caldera (l)	6	6
Conector de corriente	230V 1N ~2.770W 50/60Hz	230V 1N~ 2.780W 50/60Hz
Conexión a red de agua	Rosca hembra 3/8"	Rosca hembra 3/8"
Peso de la máquina (kg)	36,05	41,00
Presión de servicio de la caldera de vapor	Entre 0,8 y 1,2 bares	Entre 0,8 y 1,2 bares
Ruido ambiente	< 70 db	< 70 db

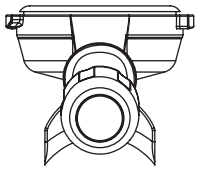
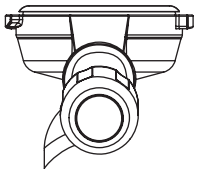
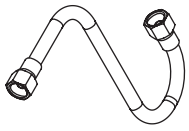
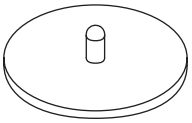
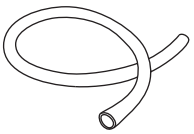
Accesorios

MODELO	Portafiltros de 2 grifos	Portafiltros de 1 grifo	Tubo de entrada de 55 cm	Membrana limpiadora	Tubo de desagüe (150 cm)
					
MINI 1GR	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
MINI 2GR	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR

TABLA DE DATOS	MODELO	
	G-10 DISPLAY CONTROL 2GR	G-10 DISPLAY CONTROL 2GR DE 3 CALDERAS
Lanza vapor	2 unidades	2 unidades
Salida de agua caliente	1 unidad	1 unidad
Control de temperatura	Regulado por PID	Regulado por PID
Control de temperatura por grupo	Nº	Sí
Programado mediante pantalla	Sí	Sí
Sistema de dispensación para tazas altas	Opcional	Opcional
Modo ahorro de energía	Si	Sí
Altura, anchura, profundidad (mm)	530, 680, 590	530, 680, 590
Volumen de caldera (l)	11,5	11,5 + 1,5 + 1,5
Conector de corriente	230 V 1N ~ 3.330 W 50/60 Hz	230 V 1N ~ 3.330 W 50/60 Hz
	400 V 3N~ 4.780 W 50/60 Hz	400 V 3N~ 4.790 W 50/60 Hz
	230 V 3~ 4.790 W 50/60 Hz	230 V 3~ 4.790 W 50/60 Hz
Conexión a red de agua	Rosca hembra 3/8"	Rosca hembra 3/8"
Peso de la máquina (kg)	51,50	60,90
Presión de servicio de la caldera de vapor	Entre 0,8 y 1,2 bares	Entre 0,8 y 1,2 bares
Ruido ambiente	< 70 db	< 70 db

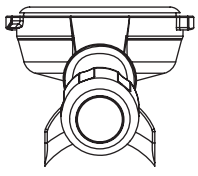
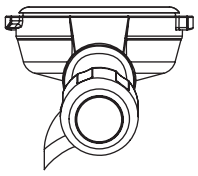
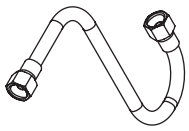
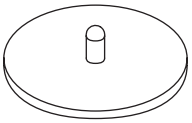
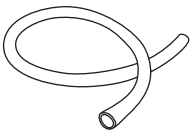
Accesorios

MODELO	Portafiltros de 2 grifos	Portafiltros de 1 grifo	Tubo de entrada de 55 cm	Membrana limpiadora	Tubo de desagüe (150 mm)
					
2GR	2 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
2GR 3 calderas	2 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR

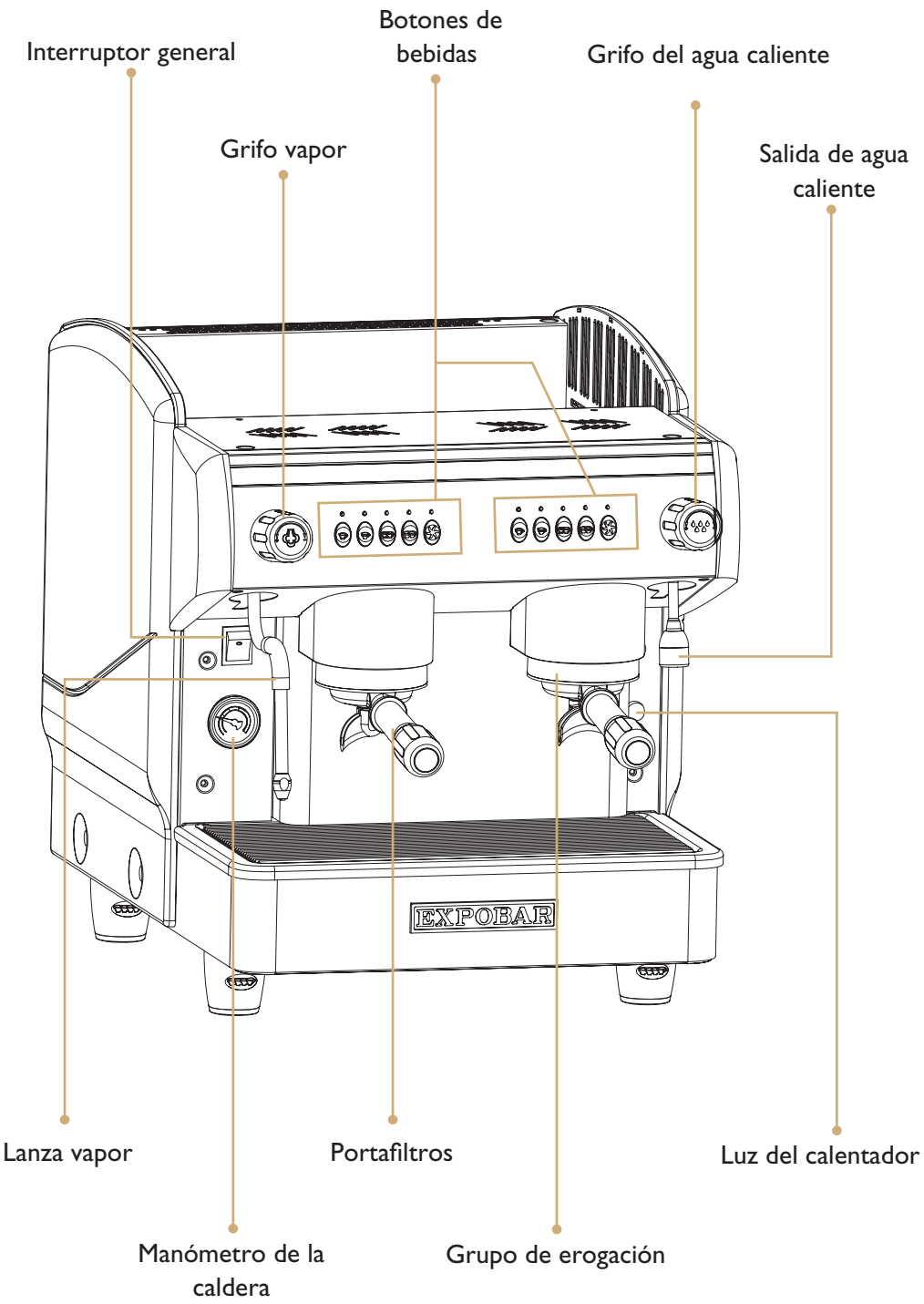
TABLA DE DATOS	MODELO	
	G-10 DISPLAY CONTROL 3GR	G-10 DISPLAY CONTROL 3GR DE 4 CALDERAS
Lanza vapor	2 unidades	2 unidades
Salida de agua caliente	1 unidad	1 unidad
Control de temperatura	Regulado por PID	Regulado por PID
Control de temperatura por grupo	Nº	Sí
Programado mediante pantalla	Sí	Sí
Sistema de dispensación para tazas altas	Opcional	Opcional
Modo ahorro de energía	Si	Sí
Altura, anchura, profundidad (mm)	530, 980, 590	530, 980, 590
Volumen de caldera (l)	17,5	17,5 + 1,5 + 1,5 + 1,5
Conector de corriente	400 V 2N~ 4.290 W 50/60 Hz	
	400 V 3N~ 6.290 W 50/60 Hz	400 V 3N~ 6.290 W 50/60 Hz
	230 V 3~ 4.290 W 50/60 Hz	230 V 3~ 4.290 W 50/60 Hz
Conexión a red de agua	Rosca hembra 3/8"	Rosca hembra 3/8"
Peso de la máquina (kg)	73,45	81,40
Presión de servicio de la caldera de vapor	Entre 0,8 y 1,2 bares	Entre 0,8 y 1,2 bares
Ruido ambiente	< 70 db	< 70 db

Accesorios

MODELO	Portafiltros de 2 grifos	Portafiltros de 1 grifo	Tubo de entrada de 55 cm	Membrana limpiadora	Tubo de desagüe (150 mm)
					
3GR	3 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
3GR 4 calderas	3 unidades	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

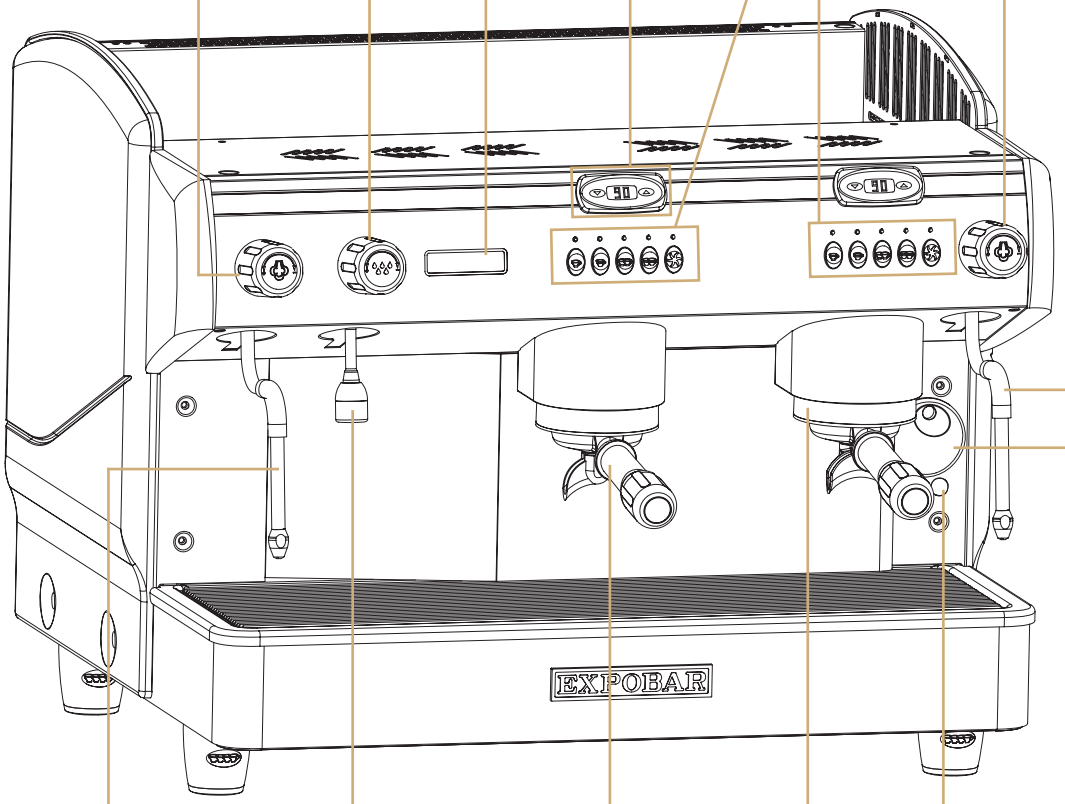
Vista delantera de la máquina

G-10 MINI CONTROL



Vista delantera de la máquina

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR

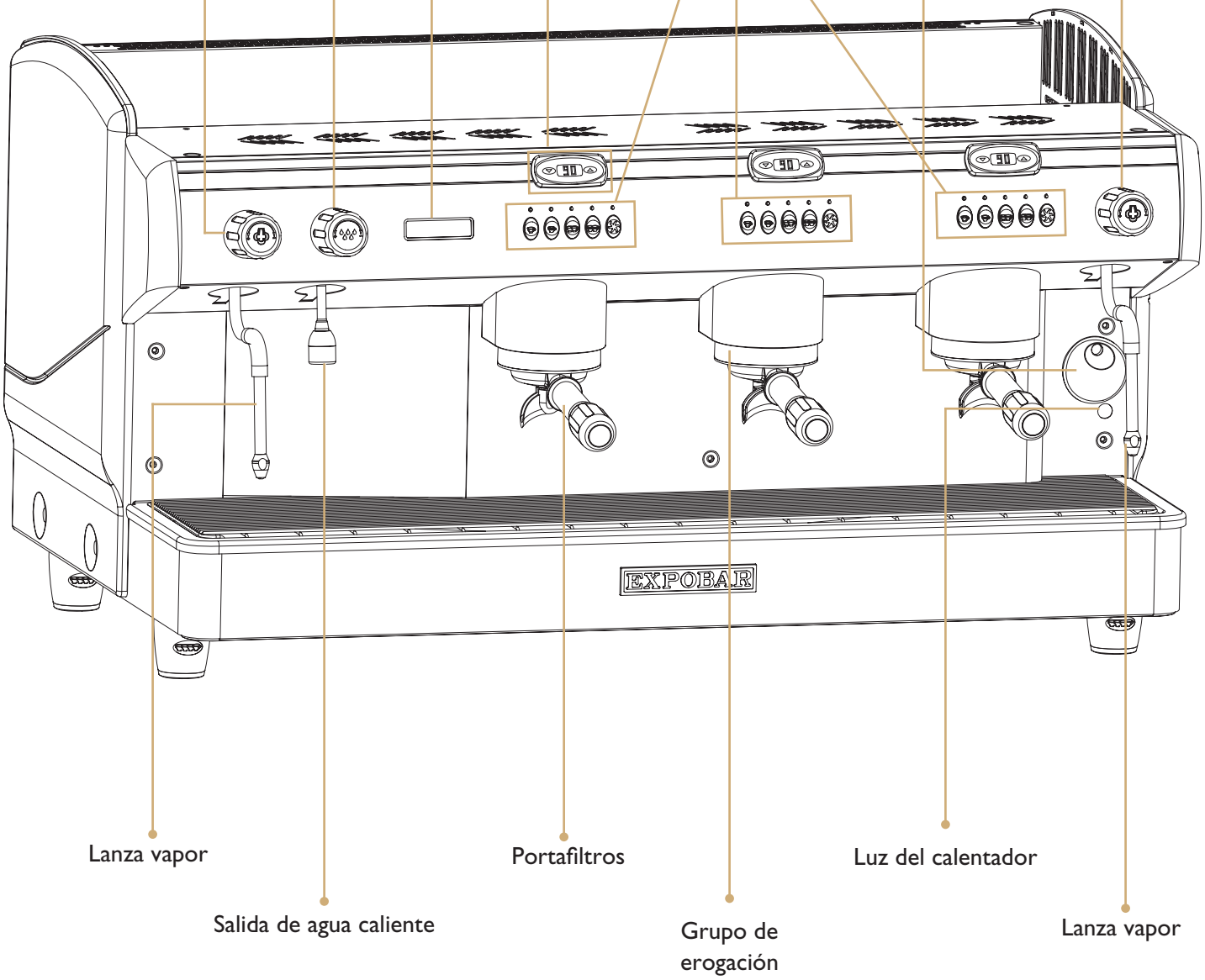


VISTA GENERAL DE COMPONENTES

G-10

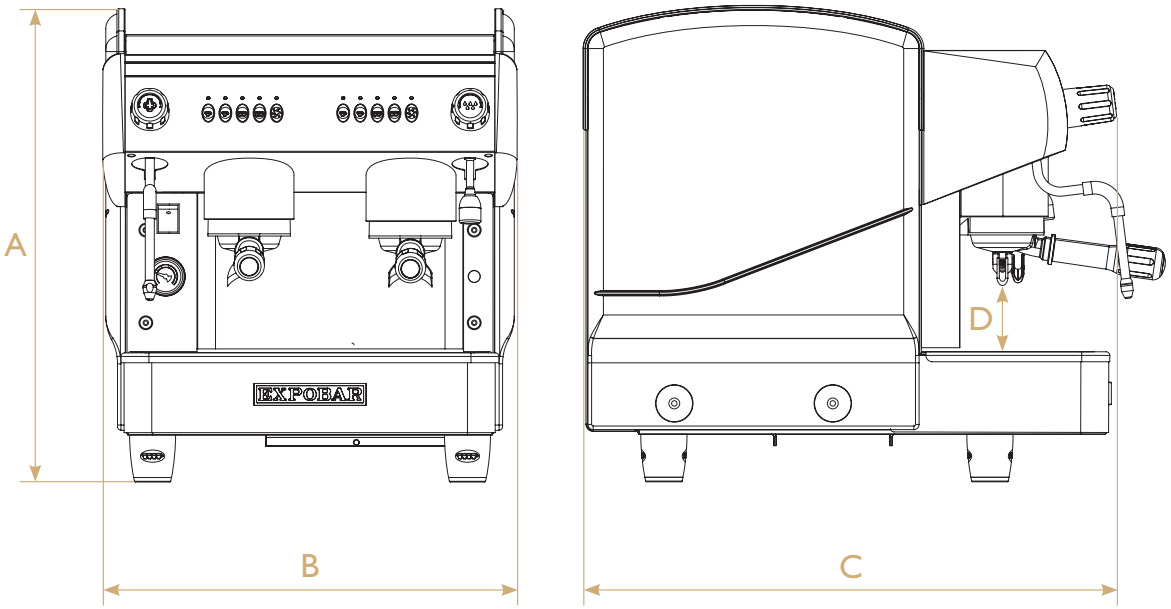
Vista delantera de la máquina

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR



ESQUEMA DE DIMENSIONES

G-10 MINI CONTROL

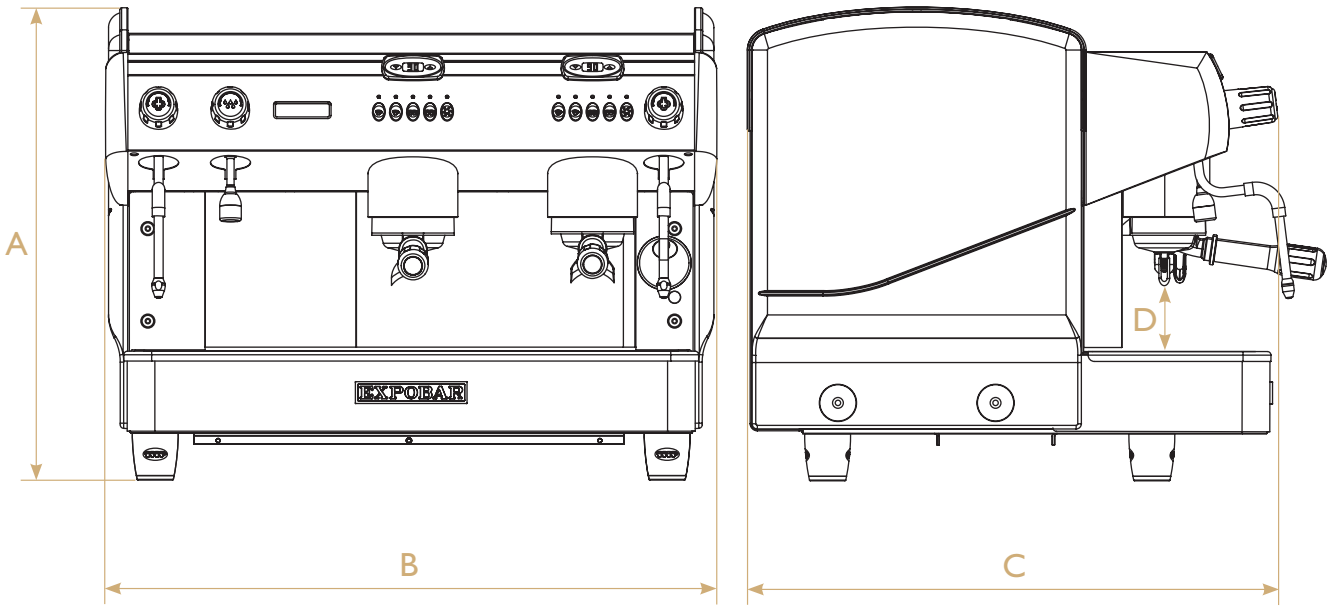


Modelo	A	B	C	D
G-10 MINI 1Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
G-10 MINI 1Gr Taza alta	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm
G-10 MINI 2Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
G-10 MINI 2Gr Taza alta	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm

ESQUEMA DE DIMENSIONES

G-10

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR

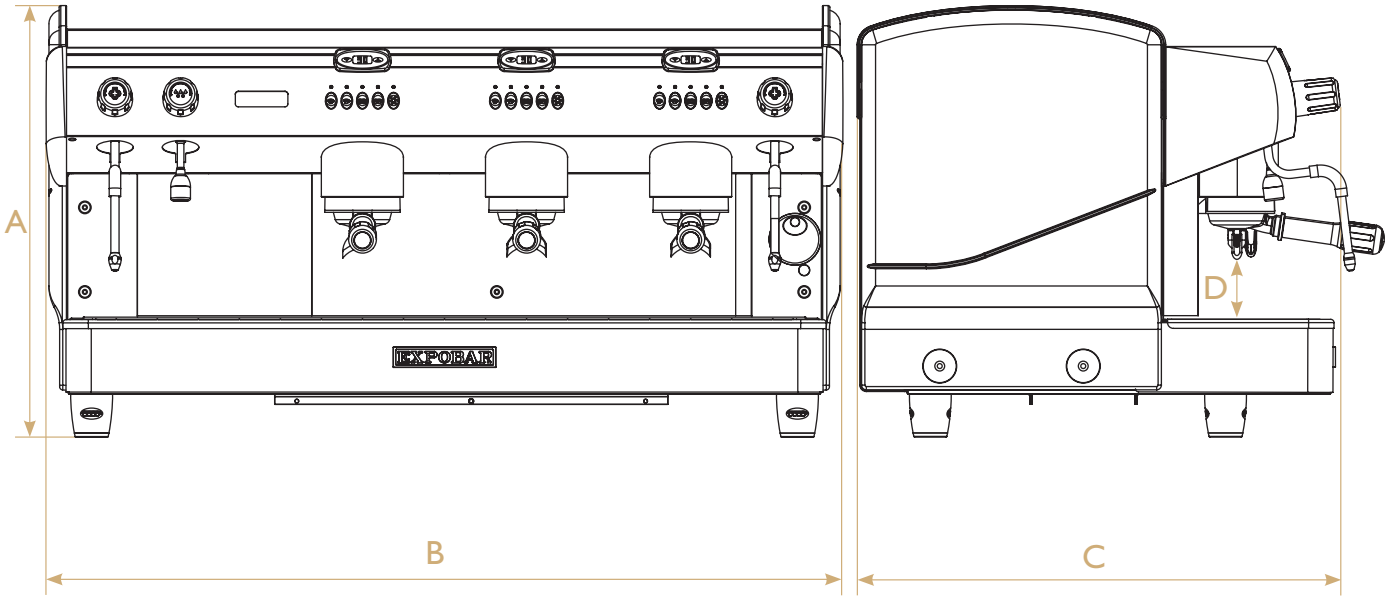


Modelo	A	B	C	D
G-10 2Gr	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
G-10 2Gr Taza alta	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm
G-10 2Gr con 3 calderas	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
G-10 2Gr con 3 calderas Taza alta	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm

ESQUEMA DE DIMENSIONES

G-10

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR



Modelo	A	B	C	D
G-10 3GR	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
G-10 3GR Taza alta	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm
G-10 3Gr con calderas	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
G-10 3Gr con 4 calderas Taza alta	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm

Embalaje

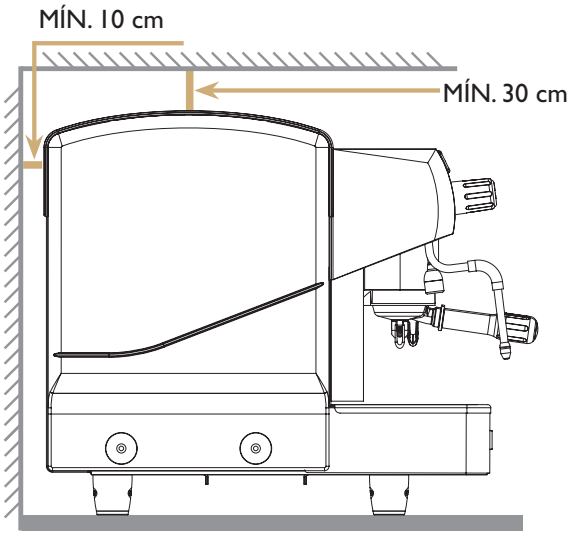
- La máquina se entrega embalada en una sola caja de cartón con almohadillas de poliestireno expandido.
- La caja de la máquina incluye una serie de símbolos convencionales perfectamente visibles durante las operaciones de manejo y almacenamiento.
- La caja de la máquina debe permanecer en posición vertical durante el transporte. Nunca incline ni intente colocar la caja tumbada de lado.
- Durante el transporte, proteja la caja de golpes, impactos, choques y exposición a condiciones climatológicas extremas.

Inspección de entrega

- Tras la entrega, compruebe que la máquina se halla exactamente en la condición que se describe en la documentación de transporte, incluidos los accesorios.
- Compruebe que la máquina no incluya daños que hayan podido ser causados durante el transporte. Si detecta este tipo de daños, informe al transportista y al distribuidor de la máquina.
- Los materiales de embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse alejados de los niños.
- Asegúrese de desechar los materiales de la caja y del embalaje en un centro de reciclaje adecuado.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Emplazamiento



- Instale la máquina en una superficie plana y ajuste los pies para que el café se distribuya de manera uniforme en todas las tazas.
- Elija una superficie de instalación plana, seca, resistente y estable a una distancia de 110 cm como mínimo del suelo.
- Deje espacio suficiente por encima y por detrás de la máquina para poder realizar cómodamente las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- No instale la máquina si está mojada o húmeda. Si está mojada o húmeda, espere a que se seque completamente y, a continuación, pida al personal de servicio que compruebe que ninguno de los componentes eléctricos está afectado.

Nota:
Deje un hueco de unos 30 cm por encima y unos 10 cm por detrás de la máquina para garantizar que la ventilación sea adecuada.

Conexión eléctrica

La conexión de la máquina de café a la toma de corriente solo deberá realizarla personal técnico cualificado. Las siguientes instrucciones de seguridad son de obligado cumplimiento en todo momento:

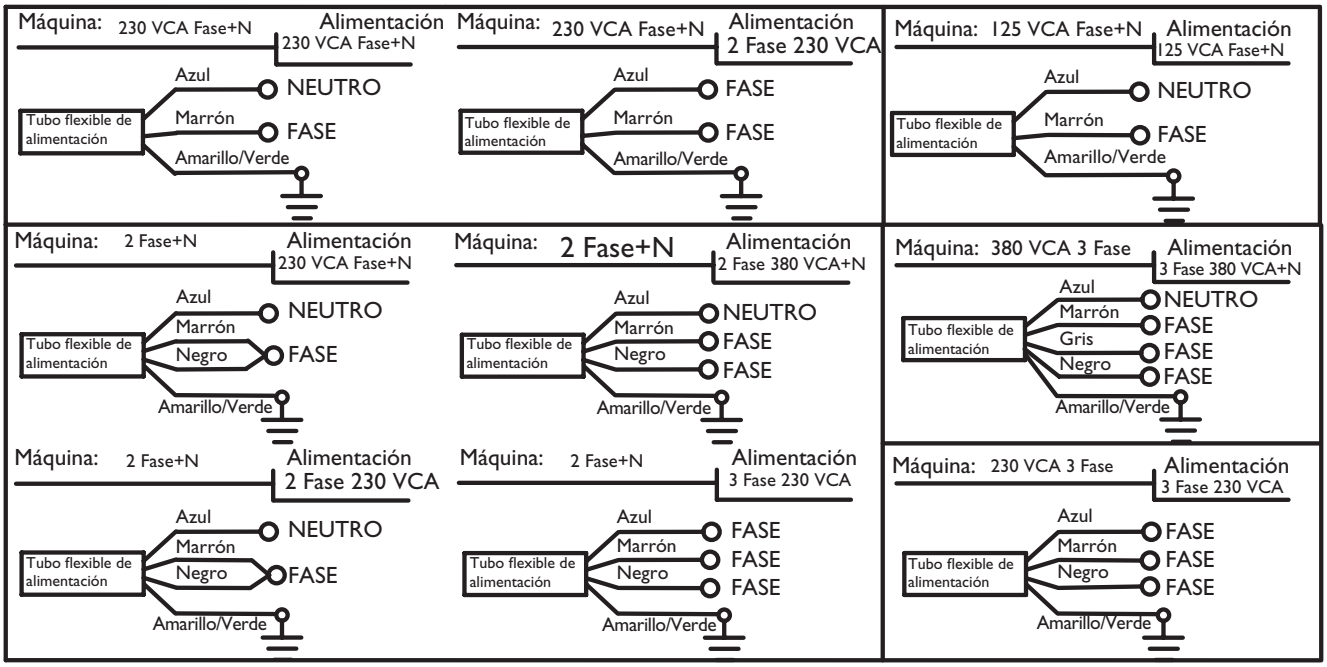
- Compruebe que las especificaciones eléctricas de las etiquetas coincidan con las de la toma de corriente en el punto de la instalación.
- La máquina de café debe ir conectada a un enchufe con toma de tierra que cumpla la normativa vigente en el país de la instalación.
- Se recomienda proteger el cable eléctrico de la instalación con un disyuntor adecuado según el consumo de corriente de la máquina, que viene especificado en su etiqueta.
- Se debe instalar un disyuntor de corriente residual que cumpla las características del lugar en el que se vaya a llevar a cabo la instalación.
- Compruebe que las características, los niveles de potencia del sistema y el diámetro de los cables sean adecuados para el tipo de alimentación que utiliza la máquina.
- No conecte la máquina de café a la toma de corriente con regletas de extensión, adaptadores o enchufes compartidos.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños a personas, animales o propiedades que puedan resultar de la instalación incorrecta de la máquina de café.

PELIGRO!
Si el cable o enchufe de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar**PELIGROS GRAVES O LA MUERTE.**

Tipos de conexiones

- Conecte la máquina según se describe en las instrucciones de la etiqueta de especificaciones.



Conexión a red de agua

- La conexión de la máquina a una toma de agua debe realizarla un técnico cualificado.
- Deje correr unos 20 litros de agua de la toma principal de agua antes de conectarla a la máquina.
- Conecte el tubo de entrada integrado en la máquina a la toma de agua principal, la cual debe tener una conexión macho de 3/8" y una válvula de corte, y apriételo con una llave.
- Utilice agua potable segura con una dureza de entre 5°fH y 8°fH (grados franceses de dureza). SI el valor está por debajo de este límite, es posible que aparezcan signos de corrosión en los componentes hidráulicos. Si el valor está por encima de este límite, favorece la acumulación de carbonato cálcico en la caldera. En ambos casos, el resultado es un efecto negativo en el funcionamiento de la máquina y en la calidad del café.
- SI es necesario, conecte la máquina a un filtro ablandador o remineralizador para reducir la dureza del agua. Use el tubo flexible que se suministra con la máquina en la caja de accesorios.
- Conecte un extremo del tubo corrugado a la vasija de drenaje y el otro al tubo de drenaje principal del lugar de instalación.

Importante:

- Utilice solo los tubos flexibles que se suministran con la máquina. Nunca reutilice tubos usados.
- Asegúrese de que el tubo de desagüe no esté doblado y de que quede entero por debajo del nivel de la vasija de drenaje.

Presión y temperatura

- La temperatura y la presión de la caldera están directamente relacionadas (véase la Fig. 01).
- La máquina va equipada con un manómetro que muestra la presión de la cadera. Si la máquina tiene pantalla, también se muestra la temperatura de la caldera.

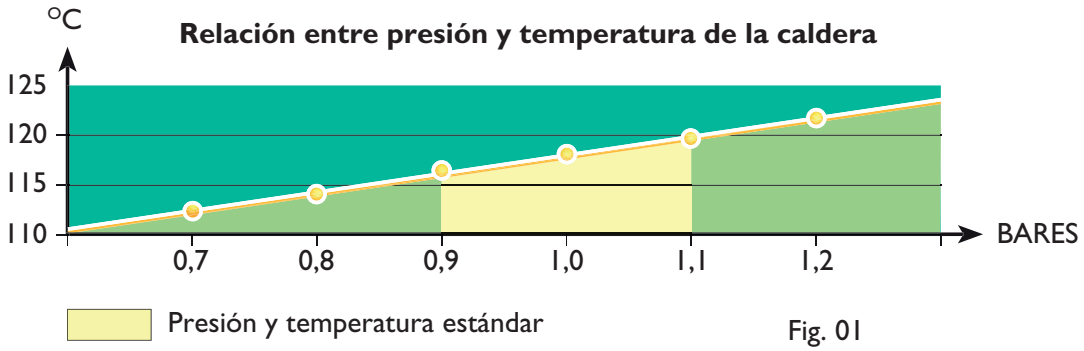
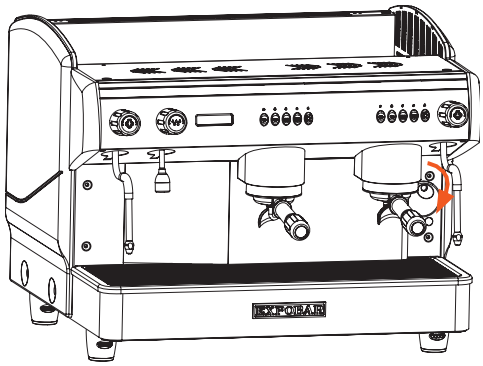


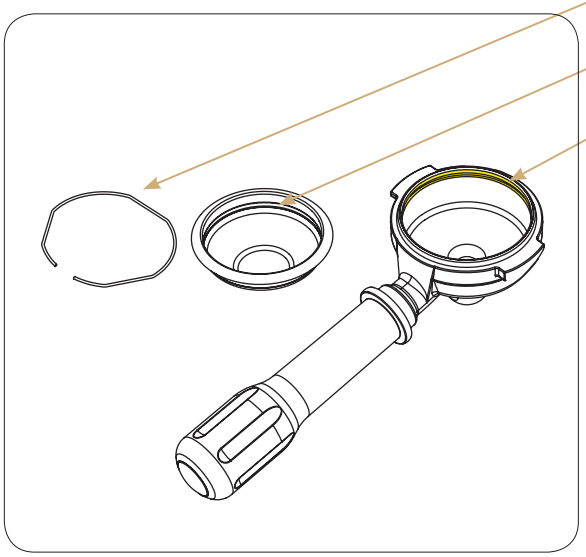
Fig. 01

Puesta en marcha de la máquina



- Abra el suministro externo de agua de la máquina.
- Active el interruptor de encendido.
- Pulse el botón de bebida del panel de control de cada grupo y espere a que el agua empiece a fluir de forma continua por cada uno de ellos. De este modo los intercambiadores de calor de la máquina se llenarán correctamente.
- Abra el grifo de vapor para liberar el aire que pueda haber atrapado en la caldera.
- La luz roja indica que la caldera se está calentando. La luz se apaga cuando la máquina alcanza la temperatura de servicio.
- La máquina está ahora lista para funcionar.

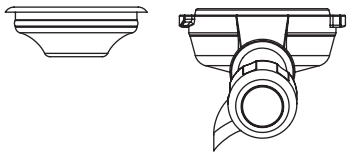
El conjunto de portafiltros



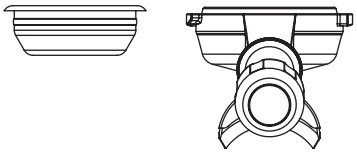
Muelle de bloqueo (canasta-filtro)

Canasta-filtro

Colocación del muelle del portafiltros

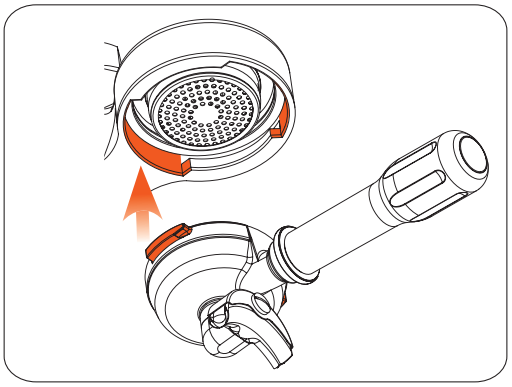


Portafiltros y canasta-filtro para un solo espresso (7 g)

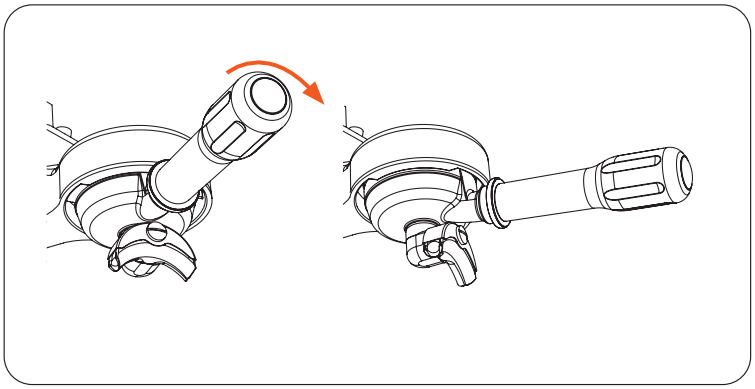


Portafiltros y canasta-filtro para espresso doble (14 g)

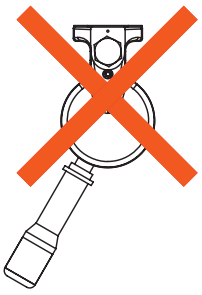
Colocación del portafiltros en el grupo



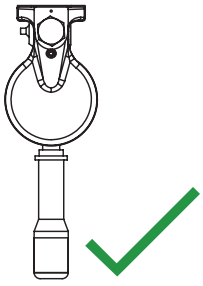
- Alinee las dos bridas laterales del portafiltros con las ranuras del grupo.



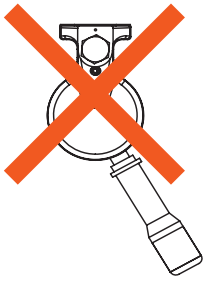
- Introduzca el portafiltros y gírelo en sentido antihorario hasta que la manivela quede perpendicular a la máquina de café.



- El portafiltros no está completamente insertado.



- Posición correcta.

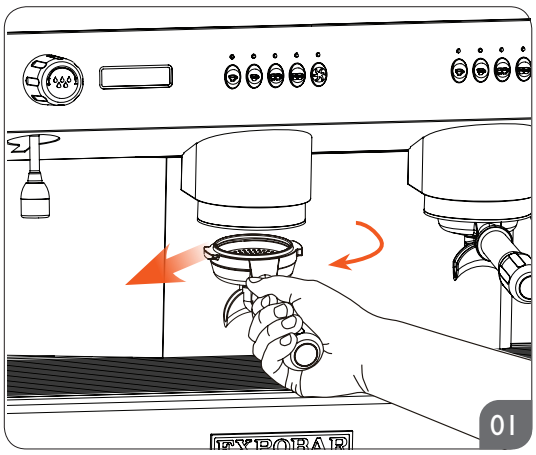


- La junta del grupo está desgastada. Sustitúyala.

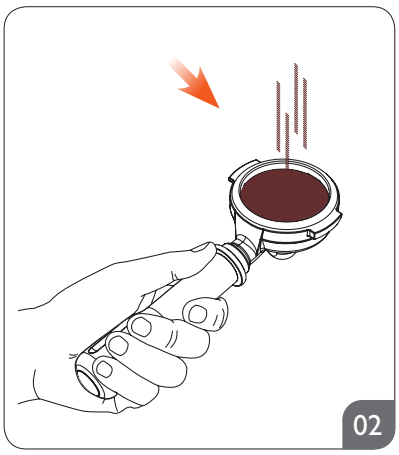
Preparación de espresso

Importante:

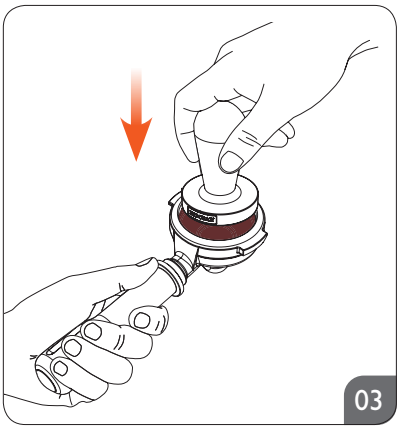
Mantenga siempre el portafiltros insertado en el grupo para mantenerlo caliente. Esto es muy importante para poder mantener la temperatura ideal y para obtener el mejor espresso.



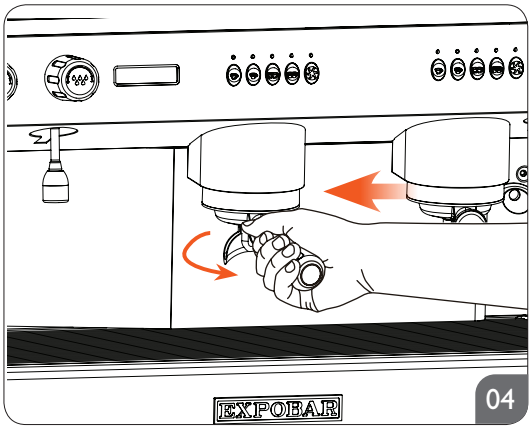
▲ Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.



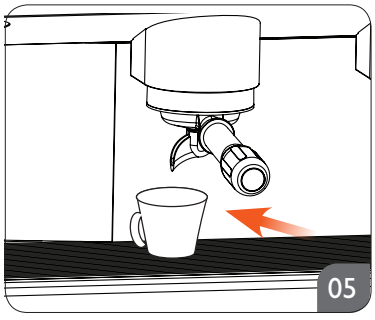
▲ Rellene la canasta-filtro del portafiltros con espresso en polvo (la cantidad puede variar en función del tamaño de la canasta-filtro). Para obtener resultados óptimos, utilice granos de espresso recién molidos.



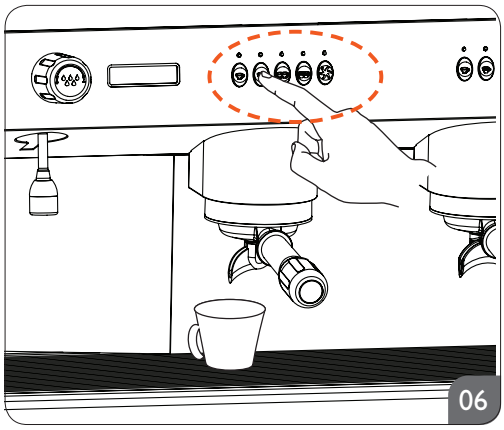
▲ Comprima el café con el apisonador de café.



▲ Inserte el portafiltros lleno en el cabezal del grupo y bloquéelo en la posición correcta.



▲ Coloque una o dos tazas debajo de los grifos de salida.

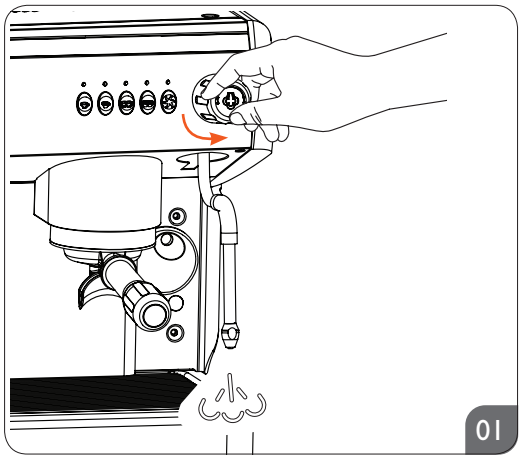


▲ Seleccione la opción deseada en los botones de bebida.

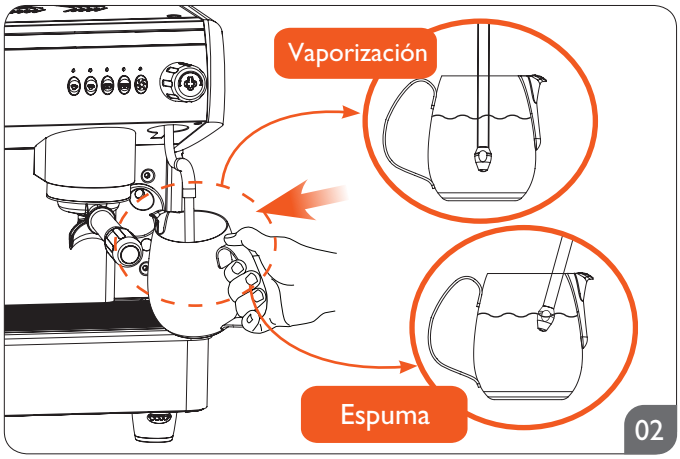
ADVERTENCIA!

No intente abrir nunca el portafiltros mientras la máquina está en funcionamiento, ya que el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras u otras lesiones graves. Una vez que termine la dispensación, espere unos 3 segundos antes de retirar el portafiltros.

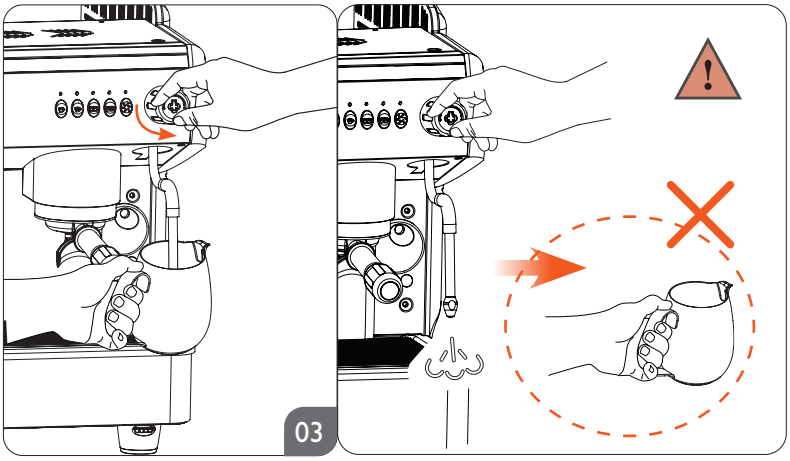
Cómo vaporizar y espumar leche



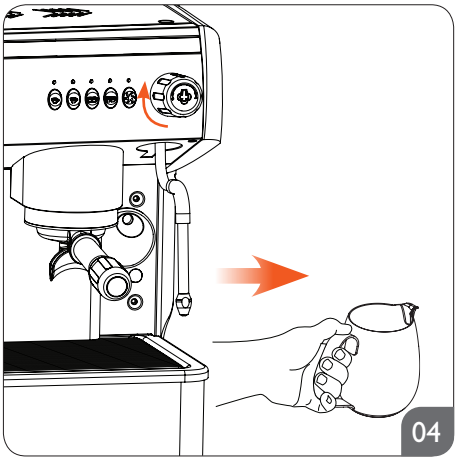
▲ Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor unos segundos para expulsar el agua condensada acumulada. Cierre el grifo de vapor cuando solo salga vapor.



▲ Sumerja la lanza de vapor en la jarra que contiene la leche y asegúrese de que la punta de la lanza esté sumergida.



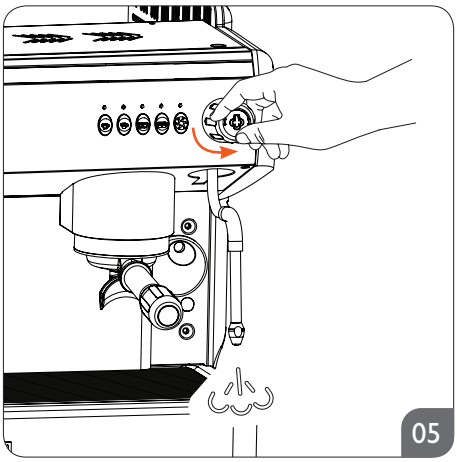
▲ Vuelva a abrir el grifo para empezar a calentar o espumar la leche.



▲ Una vez que la leche alcance la temperatura deseada, cierre el grifo y retire la jarra.

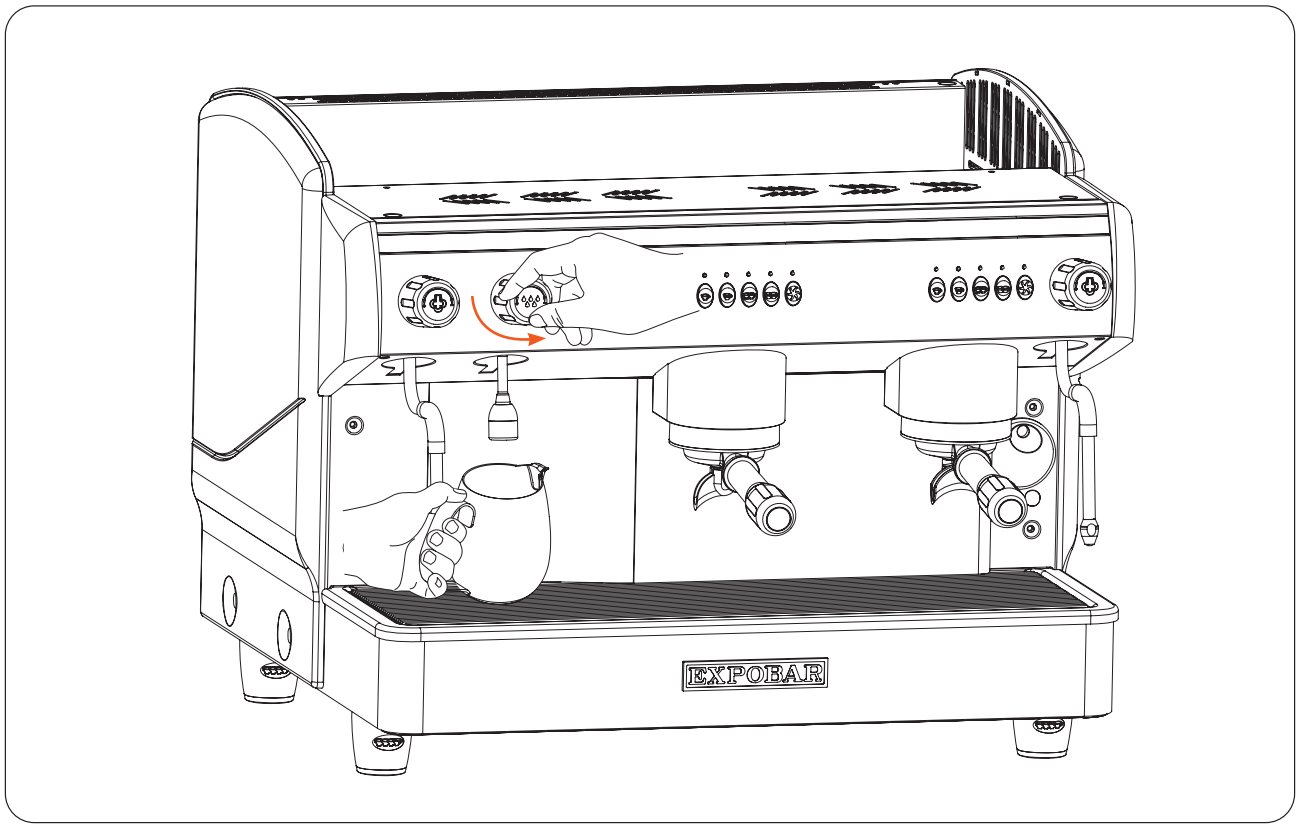
ADVERTENCIA

No retire la lanza de vapor de la jarra mientras el grifo de vapor esté abierto. Si lo hace, podría quemarse o tener un accidente grave.



▶ Una vez finalizado el proceso, coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor unos segundos para limpiar los restos de leche y de otros líquidos.
Cierre el grifo y limpie la parte exterior de la lanza de vapor con un paño húmedo para evitar que el difusor se obstruya.

Salida de agua caliente



- Coloque una jarra (o similar) debajo de la salida de agua caliente.
- Abra el grifo de agua caliente.
- Una vez que la máquina haya dispensado la cantidad de agua deseada, cierre el grifo de agua caliente.

ADVERTENCIA!

No coloque nunca las manos y los dedos directamente debajo de la salida de agua mientras la máquina está en funcionamiento para evitar quemaduras o lesiones graves.

Limpieza de la máquina de café

Importante:

- A fin de garantizar el máximo nivel de eficiencia, rendimiento y calidad de esta máquina, se recomienda observar siempre las instrucciones de limpieza y cuidados que se describen en este manual.
- Pulse el interruptor de apagado para realizar operaciones de limpieza exterior de la máquina.
- Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo que no se deshilache y que no arañe la máquina.
- No emplee productos de limpieza, disolventes o desengrasantes agresivos, ya que podría dañar la máquina.

Importante:

Una vez al día o una vez transcurridas 8 horas desde la última preparación de café, realice las siguientes tareas de limpieza para conservar el nivel de calidad y rendimiento del sistema de agua de la máquina:

- Grupo de erogación: coloque el portafiltros vacío (sin café) en el cabezal del grupo y dispense agua caliente durante un minuto.
- Lanza de vapor: ponga la lanza fuera de la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor durante más o menos un minuto.
- Salida de agua caliente: coloque un recipiente debajo de la salida de agua y abra el grifo durante 20 segundos.

Limpieza diaria

- Enjuague el grupo y el portafiltros sin detergente (use solo la membrana y agua caliente).
- Limpie las superficies externas de la máquina prestando especial atención a los componentes de acero inoxidable.
- Limpie la lanza de vapor y el grifo de agua. Asegúrese de que los difusores no estén obstruidos o medio obstruidos con, por ejemplo, restos de leche. Si es necesario limpiarlos, tenga cuidado de no deformar o dañar ninguno de los componentes.
- Coloque la bandeja de goteo y la rejilla de acero inoxidable debajo de un grifo de agua corriente y límpielos con un cepillo. Puede verter lentamente 1 litro de agua caliente sobre la vasija de drenaje para disolver y eliminar todos los residuos de café que se hayan podido acumular dentro de la vasija y en los tubos.
- Limpie la junta y el plato difusor del grupo (página 25).

Limpieza semanal

- Limpie el grupo de erogación y el portafiltros con un detergente profesional en polvo (página 24).

Limpieza del grupo de erogación y el portafiltros

- Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.
- Coloque la membrana limpiadora en la canasta-filtro.
- Llene la canasta-filtro con detergente en polvo especial para máquinas de café espresso.
- Bloquee el portafiltros en el cabezal del grupo.
- Active el programa de autolimpieza: apague la máquina y mantenga pulsado el botón de preparación de 2 espressos cortos en el panel del grupo que requiere limpieza. Sin soltar el botón, encienda la máquina. La autolimpieza comenzará automáticamente. Suelte el botón.

ADVERTENCIA!

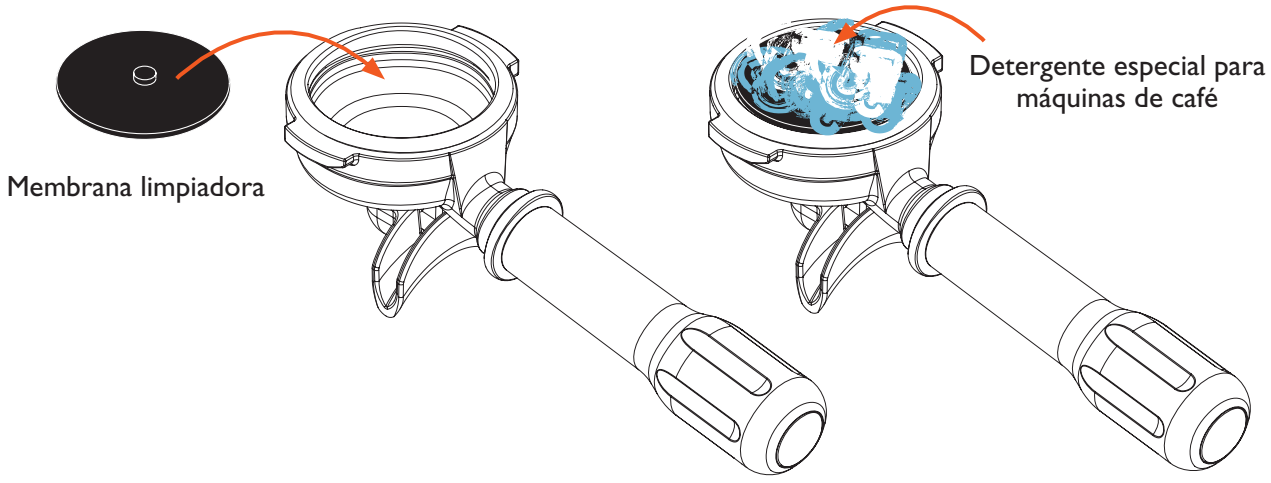
No intente retirar nunca el portafiltros mientras el grupo está en modo de limpieza, ya que el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras u otras lesiones graves. Una vez que termine la limpieza, espere unos 3 segundos antes de retirar el portafiltros.

Importante:

Una vez finalizado el proceso de limpieza, retire el portafiltros y deje correr agua de nuevo por el grupo para enjuagar todos los restos. Repita el proceso de limpieza, esta vez sin detergente, para eliminar todos los residuos del detergente en polvo y guarde la membrana limpiadora en un lugar conveniente.

Nota:

- Enjuague el grupo y el portafiltros sin detergente (use solo la membrana y agua caliente) todos los días.
- Limpie el grupo y el portafiltros con detergente una vez a la semana.



Nota:

emplee solo detergentes en polvo especiales para máquinas espresso. Los encontrará a la venta en su distribuidor.

N° ref.: 1104162

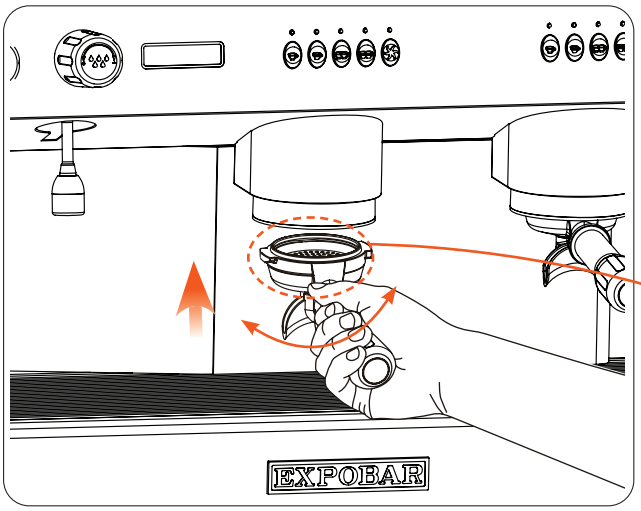
Limpieza de la junta y el plato difusor

Limpieza de la junta

Colocar el portafiltros lleno de café molido en el grupo de erogación hace que se acumulen residuos en la superficie de cierre. Cuando la cantidad de residuos es excesiva, puede impedir el cierre adecuado entre el portafiltros y el cabezal del grupo. Además, estos residuos pueden llegar incluso a bloquear la dispensación de agua a través del cabezal del grupo.

Para evitar esto, realice la siguiente limpieza:

- Coloque la membrana limpiadora en la canasta-filtro (sin detergente).
- Coloque el portafiltros en el cabezal del grupo, pero sin apretarlo del todo (el portafiltros debe quedar suelto).
- Pulse el botón de dispensación continua del panel de botones.
- Realice un movimiento de apertura-cierre del portafiltros en su sitio sin cerrarlo. Esto hace que el agua fluya alrededor del portafiltros, a través de la superficie de cierre, y lo limpie.



ADVERTENCIA!

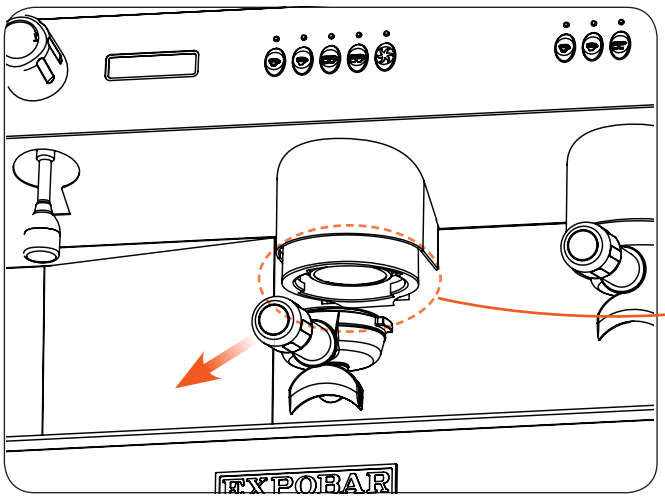
Extreme las precauciones para evitar quemarse al realizar esta operación de limpieza, ya que el agua caliente que se utiliza para limpiar la junta suele salpicar por los lados del portafiltros.

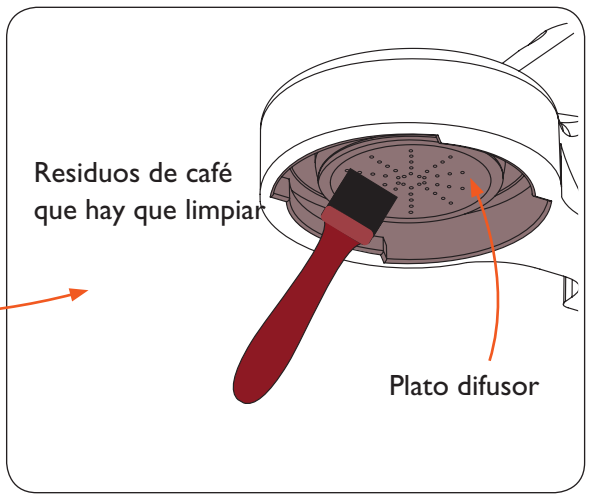
ADVERTENCIA!

No apriete el portafiltros del todo. Si lo hace, puede salpicar agua a alta presión y provocarse quemaduras y lesiones graves.

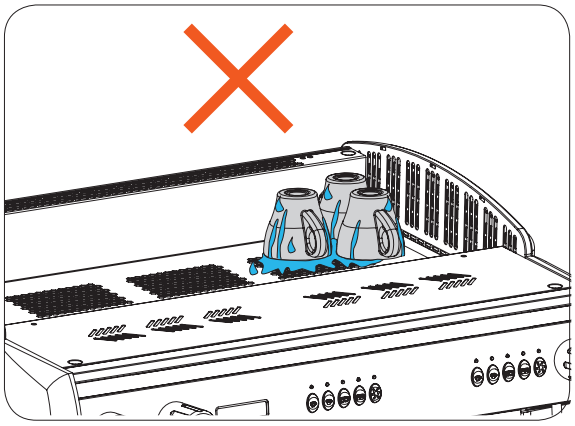
Limpieza del plato difusor

- Retire el portafiltros del cabezal del grupo.
- Limpie el plato difusor y la junta con un cepillo suave para eliminar cualquier resto de café.

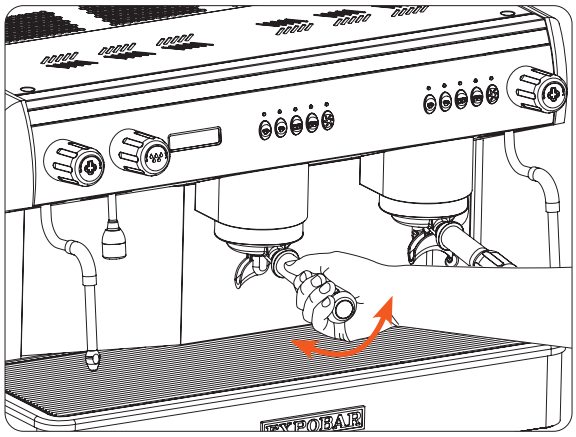




Instrucciones adicionales de manejo de la máquina



Importante:
Evite colocar tazas mojadas directamente encima del soporte para tazas, ya que podrían gotear y provocar daños en la máquina.



- Extraiga e inserte el portafiltros con cuidado. No fuerce nunca el portafiltros para cerrarlo.

ALMACENAMIENTO Y ENAJENACIÓN DE LA MÁQUINA

Cómo almacenar la máquina

- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Desconecte el tubo de entrada que conecta la máquina con la toma de agua principal y vacíe la caldera (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina.
- Tape / Embale la máquina y guárdela en un lugar seco y protegido de condiciones meteorológicas adversas.
- Si vuelve a utilizar la máquina después de un largo periodo de almacenamiento, asegúrese de realizar todos los procedimientos de limpieza antes de ponerla de nuevo en funcionamiento.

Enajenación de la máquina

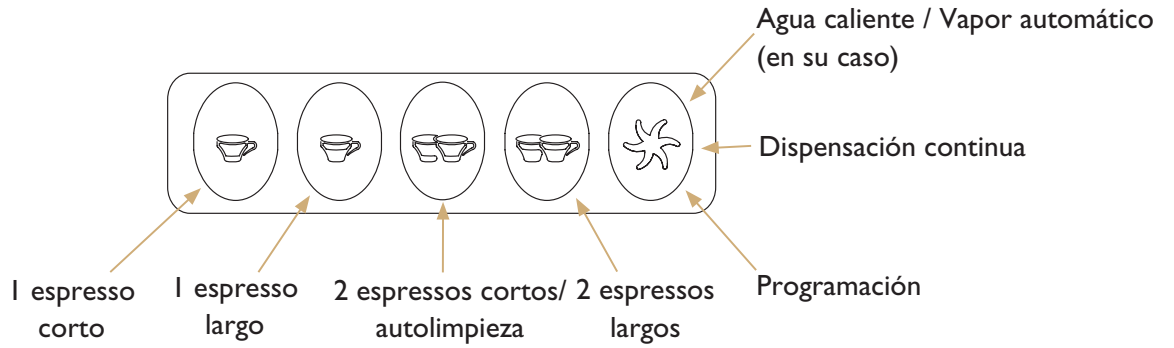
- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Desconecte el tubo de entrada que conecta la máquina con la toma de agua principal y vacíe la caldera (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina.
- Embale y envíe la máquina a un centro de reciclaje certificado.

Panel de control electrónico

Funciones de los botones

He aquí algunas de las funciones adicionales que ofrece la electrónica:
- Control de volumen de cuatro bebidas espresso diferentes por grupo de erogación.
- Dispensación cronometrada de agua caliente (en su caso).
- Llenado automático y control de nivel de la caldera.
- Apagado automático del elemento calefactor cuando no hay suficiente agua.
- Supervisión del sistema mediante alarmas.
- Interfaz RS-232 en serie con lector para conectar el panel de control y el ordenador.
- Limpieza automática de los grupos de erogación.

El panel de control está programado por defecto con 4 bebidas estándar (que se pueden reprogramar a discreción) y una selección continua. Las primeras cuatro teclas (1 espresso corto, 1 espresso largo, 2 espressos cortos, 2 espressos largos) preparan el volumen programado y se detienen automáticamente, y la quinta tecla activa la preparación continua, la cual no se detiene hasta que el usuario no vuelve a pulsar el botón.



El botón de dispensación continua realiza 3 funciones diferentes (dependiendo del tiempo que se mantenga pulsado):

Máquinas equipadas con pantalla
- Menos de 1 segundo: activa la dosificación automática de agua o vapor (solo en máquinas sin grifos manuales).
- Entre 1 y 8 segundos: activa la dispensación continua (para desactivarla, pulse de nuevo).
- Más de 8 segundos: abre el menú de programación de dosis de café (abajo).

Máquinas no equipadas con pantalla
- Menos de 4 segundos: activa la dispensación continua (para desactivarla, pulse de nuevo).
- Más de 4 segundos: abre el menú de programación de dosis de café (abajo).

Funciones adicionales de los botones

Para activar estas funciones, apague la máquina pulsando el interruptor de encendido/apagado y, manteniendo pulsado el botón de bebida correspondiente de la izquierda, vuelva a encenderla.

- 1 espresso corto. — Activa la pre-infusión electrónica.
- 1 espresso largo. — Desactiva la pre-infusión electrónica.
- 2 espressos cortos. — Realiza la limpieza automática.

Nota:
En máquinas equipadas con pantalla, a veces hay que activar/desactivar la pre-infusión electrónica desde el menú de programación de servicio.

Programación de la dosis de café

En esta sección se explica cómo programar las dosis que dispensan automáticamente los botones de bebidas.

Importante:
Utilice un portafiltros lleno de café recién molido cada vez que programe una nueva dosis.

- En máquinas no equipadas con pantalla, mantenga pulsado el botón de dispensación continua durante 4 segundos. En máquinas equipadas con pantalla, mantenga pulsado el botón de dispensación continua durante 8 segundos. Al hacerlo, el botón de dispensación continua parpadeará. En máquinas equipadas con pantalla, todas las luces de los botones de bebidas se encienden.
- Pulse la opción de dispensación que desee programar: 1 espresso corto, 1 espresso largo, 2 espressos cortos o 2 espressos largos. Las luces del botón pulsado y del botón de dispensación continua permanecen encendidas.
- El grupo comienza a dispensar café. Cuando alcance el volumen deseado en la taza, vuelva a pulsar el botón seleccionado para detener la dispensación. El volumen se guarda. En máquinas equipadas con pantalla, las luces de los botones de dosis reprogramados permanecen apagadas.
- Repita este proceso con todas las opciones de dispensación que desee reprogramar.

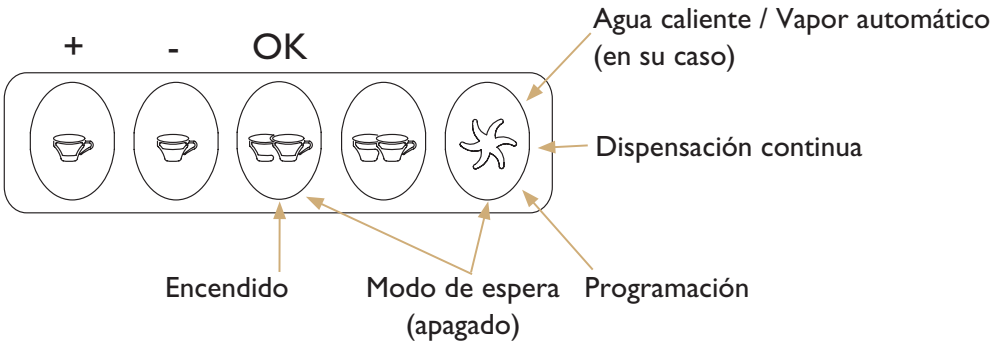
Si solo tiene que reprogramar una de las opciones de dispensación, siga los pasos anteriores y programe solo esa opción. Todas las demás permanecerán invariables (ajuste predeterminado).

Nota:
La programación de cualquiera de las opciones de los botones de bebidas de la izquierda (si se mira la máquina de frente) ajusta automáticamente los volúmenes de dispensación de todos los demás botones de bebidas. Esto solo se aplica a los botones de bebidas de la izquierda. La programación de los demás botones de bebidas solo modifica la opción seleccionada en cada caso.

Estados de la máquina

Las máquinas equipadas con pantalla incluyen las siguientes funciones adicionales:

- Temporizador diario con encendido/apagado automático (modo de espera).
- Ajustes de reloj (con la hora y la fecha actual).
- Pantalla promocional.
- Número de cafés/infusiones dispensados.
- Pantalla digital y control de temperatura de la caldera.
- Control tecnología PID de temperatura de la caldera.
- Sistema de ayuda de programación y ajustes.
- Alarma visual de regeneración de ablandador de agua.
- Selector de idioma de pantalla.



La máquina de café tiene 3 estados posibles:

- **Encendido**:

  La máquina está activa y lista para preparar café. Este es el estado normal al pulsar el interruptor de encendido (consulte la fig. 04).

XXX °C hh:mm
SELECT DOSES

Fig. 04

- **En espera:**

  El interruptor está encendido, pero la pantalla dice "OFF" (apagado) (consulte la fig. 05). Esto significa que la máquina está en modo de ahorro de energía. Este modo solo se activa cuando la máquina está encendida. Para activarlo, pulse el botón de dispensación continua y, sin soltarlo, pulse simultáneamente el botón de 2 espressos cortos.

  Para salir de este modo y volver a encender la máquina, vuelva a pulsar el botón de 2 espressos cortos.

OFF hh:mm

Fig. 05

- **Apagado:**

  La máquina de café se ha apagado con el interruptor de encendido/apagado.

Acceso al segundo nivel de menús

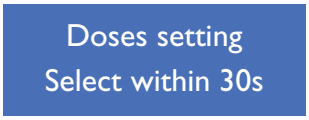


Fig. 06

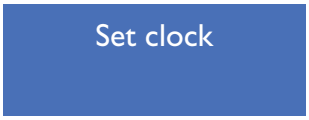


Fig. 07

- Con la máquina encendida, pulse el botón de dispensación continua de los botones de bebidas de la izquierda y manténgalo pulsado (más de 8 segundos) hasta que se abra el menú de programación de dosis. Las luces de todas las bebidas se encienden y la del botón de dispensación continua comienza a parpadear. La pantalla aparece como se muestra en la fig. 06
- Mantenga pulsado el botón de dispensación continua hasta que en el menú aparezca la opción "Set clock" de ajuste del reloj (consulte la fig. 07).

Así se accede al segundo nivel de menús.

Ajuste del reloj: horas, minutos y días

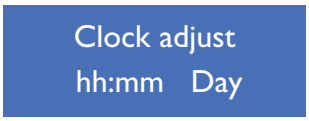


Fig. 08

- Para ajustar el reloj, pulse el botón de 2 espressos cortos mientras aparece el mensaje "Set clock" (Ajustar reloj).
- Las horas comienzan a parpadear. Aumente/Disminuya los valores pulsando el botón de 1 espresso corto y de un 1 espresso largo (consulte la fig. 08).
  Cuando alcance el valor deseado, acéptelo pulsando el botón de 2 espressos cortos.
- Los dígitos de los minutos comienzan ahora a parpadear. Aumente/Disminuya los valores pulsando el botón de 1 espresso corto y de un 1 espresso largo.
  Cuando alcance el valor deseado, acéptelo pulsando el botón de 2 espressos cortos.
- Ajuste el día de la semana del mismo modo (, y).

Cuando termine de ajustar los valores, pulsar el botón de 2 espressos cortos abre el menú de encendido/apagado automático.

Auto On/Off

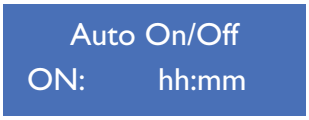


Fig. 09

- Tras aceptar los cambios en el menú "Set clock" de ajuste del reloj, pulsar el botón de 2 espressos cortos abre el menú de programación de encendido/apagado automático de la máquina (consulte la fig. 09).
- Para cambiar el tiempo de encendido/apagado automático, aumente/disminuya los valores (horas) con los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo mientras parpadean. Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón de 2 espressos cortos. Ajuste los valores de los minutos del mismo modo (, y).

Nota:
Por defecto, este ajuste es: On: - - : - - (que indica que la función está desactivada).
Cambiar el valor a algo distinto de - - : - - activa la función. Para dejarla desactivada, pulse el botón de 2 espressos cortos mientras el valor seleccionado es - - : - - .

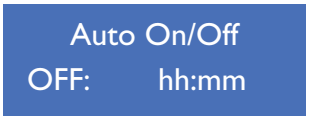


Fig. 10

- Mientras el tiempo de apagado automático está parpadeando, aumente/disminuya los valores pulsando los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo. Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón de 2 espressos cortos.

Los valores de los minutos empiezan ahora a parpadear. Ajústelos del mismo modo que se ha descrito antes (, y). Tras aceptar la hora, se abre el siguiente menú.

Fig. 11

- Si la opción de encendido/apagado automático está activada, también se puede ajustar un día en el que la máquina no se debe encender automáticamente. Esta opción no aparece si la opción de encendido/apagado automático está desactivada.
- Para ajustar el día de apagado (consulte la fig. 11), aumente/disminuya los valores pulsando los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo. Cuando alcance el valor deseado, acéptelo pulsando el botón de 2 espressos cortos.

Nota:
Por defecto, este ajuste es: On: --------- (que indica que la función está desactivada).
Cambiar el valor a algo distinto de --------- activa la función. Para dejarla desactivada, pulse el botón de 2 espressos cortos mientras el valor seleccionado es ---------.

Contadores

Fig. 12

- Para acceder al menú de contadores, vaya al principio del segundo nivel de menús (consulte la fig. 07).
- Pulse brevemente el botón de dispensación continua hasta que aparezca la opción "Counters" de contadores (consulte la fig. 12).
  La máquina tiene los siguientes 4 contadores:
- Litros: indica el volumen de agua que dispensa la máquina (se utiliza para los ciclos de mantenimiento del descalcificador).
- Servicio: indica el número de cafés dispensado (se utiliza en las operaciones de servicio).
- Número de cafés/infusiones dispensados.
- Número de cafés dispensados por botón.

Flow meter Gr. X	Fallo en el caudalímetro X / Fallo de caudal detectado en el contador X
Time-out alarm Boiler filling up	Compruebe que la máquina esté recibiendo agua.
Probe unconnect	Fallo en el sensor de temperatura
Service 999999999	La máquina requiere servicio. Permite desactivar la alarma y reiniciar el contador. Apague la máquina y pulse simultáneamente sin soltar los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo. A continuación vuelva a encender la máquina.
Change filter 999999999	Es necesario regenerar el filtro. Permite desactivar la alarma y reiniciar el contador. Apague la máquina y pulse simultáneamente sin soltar los botones de 2 espressos cortos y de 2 espressos largos. A continuación vuelva a encender la máquina.

- Si el tiempo de llenado de la caldera es mayor que el tiempo programado (2 minutos), las luces de todos los botones de bebidas parpadearán y la máquina se desactivará. Para volver a activarla, apáguela y enciéndala con el interruptor de encendido/apagado.
- Si el panel de control electrónico no recibe un impulso del caudalímetro (el café es demasiado fino o hay un fallo en el caudalímetro) a los 5 segundos de pulsar uno de los botones de espresso, la luz de la dosis seleccionada empezará a parpadear. Para desactivarlo, vuelva a pulsar el botón de la dosis.
- Como medida adicional de seguridad, todos los ajustes de dosis tienen un tiempo máximo de dispensación de 5 minutos.

Estas son las comprobaciones que pueden realizar los usuarios una vez que la máquina se ha apagado y desconectado de la toma de corriente. Para todos los demás fallos de máquina no especificados, desconecte la máquina de la toma de corriente y póngase inmediatamente en contacto con personal de servicio debidamente cualificado y autorizado.

Fallo	Posible causa	Solución
La máquina no se pone en funcionamiento	El enchufe no está insertado correctamente en su toma de corriente	Compruebe que el enchufe esté bien conectado y que la toma de corriente funcione.
	El disyuntor y/o el diferencial están desconectados.	Compruebe que estén conectados.
	El cable y/o el enchufe están dañados.	Llame al personal técnico para que los sustituya.
La lanza de vapor no dispensa vapor.	La lanza de la lanza está obstruida con leche	Limpie la lanza y, si es necesario desmonte el difusor y destapónelo con una alfiler o una aguja.
Hay agua debajo de la máquina.	El tubo de desagüe está obstruido.	Limpie el tubo de desagüe.

Fallos producidos por la acumulación de carbonato cálcico	
El café no se dispensa a la temperatura adecuada:	Los tubos de salida del intercambiador de valor están obstruidos con carbonato cálcico.
Los grupos de erogación no dispensan agua:	El sistema de agua está obstruido con carbonato cálcico.
El 90 % por de los fallos se debe a la acumulación de carbonato cálcico dentro de la máquina de café (por no ablandar el agua). Para evitar estos fallos, utilice regularmente el ablandador de agua.	

Problemas de molido de café	
El café se dispensa muy rápido:	El molido del café es demasiado grueso. Cambie el ajuste de molido.
El café se dispensa muy lento:	El molido del café es demasiado fino. Cambie el ajuste de molido.

Para que se mantenga la validez de la garantía, deberán haberse observado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, habiéndose puesto especial cuidado y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.
El aparato en cuestión no debe usarse durante el servicio de espera si existe el riesgo de que se produzcan más daños o desperfectos.
La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o cantidad de agua.
La garantía no cubre daños por deficiencias causadas por un manejo y un funcionamiento incorrectos del aparato.

SOPORTE TÉCNICO

Póngase en contacto con su proveedor

Su proveedor

Modelos a los que se aplica este manual:
EAAD-C32B-12AA
EAAD-C32B-22AA
EBAD-C32B-12AA
EBAD-C32B-22AA
EBAE-D41B-12AA
EBBE-G41B-12AA

crem® INTERNATIONAL

www.creminternational.com

FABRICADO EN ESPAÑA